

**Menu 62.**

**Aspergesoep**

**Asperge van het land met gepocheerd ei  
en Maltaise saus**

**of**

**Scampi met asperges en Serranoham**

**Asperges met witte wijnsaus**

**Gestoofde aardbeien**

## Aspergesoep

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 sjalotje
- 500 gr witte asperges
- 1 eetlepel boter
- ½ dl witte vermout
- 2 tabletten kippenbouillon
- 1 bakje groene aspergetips
- 125 ml slagroom
- versgemalen peper en zout



### Bereiding

- Sjalotje pellen en snipperen
- Met dunschiller asperges schillen van vlak onder kopje naar beneden, houtachtige uiteinden eraf snijden
- Asperges tot aan kopjes in stukjes van 1 cm snijden
- In pan boter smelten en sjalotjes zachtjes fruiten
- Aspergestukjes ± 2 minuten zachtjes meebakken
- Vermout erover schenken en verwarmen tot vocht verdampt is
- Bouillontabletten erboven verkrumelen en 6 dl water toevoegen
- Aspergestukjes in ± 10 minuten zachtjes gaar koken
- Intussen in steelpan met ruim kokend water en zout aspergekopjes en aspergetips in ± 5 minuten beetgaar koken
- In zeef afspoelen onder koud stromend water en goed laten uitlekken
- Aspergestukjes met bouillon in blender doen
- Slagroom toevoegen en alles op hoogste snelheid in 1 à 2 minuten tot gladde, schuimige soep pureren
- Soep terugdoen in pan en opnieuw verwarmen
- Op smaak brengen met zout en peper
- Soep in 4 diepe borden scheppen en van groene aspergetips en aspergepunten in midden bergje maken.

## Asperges van het land met gepocheerd ei en maltaise saus

### Ingrediënten (4 pers)

- asperges
- gezouten water
- gezouten ijswater
- eieren
- azijnwater
- 1 eigeel
- zure room
- sap van 1 wijnsinaasappel
- zout
- nootmuskaat
- boter
- kervelpluksels



### Bereiding

- Schil de asperges met een dunschiller
- Spoel ze en bind ze op per portie
- Kook ze in gezouten water, en verfris in gezouten ijswater
- Pocheer de eieren in azijnwater
- Verfris na enkele minuten in gezouten ijswater
- Meng een eigeel met zure room, het sap van 1 wijnsinaasappel, zout en nootmuskaat
- Klop dit op en werk af met enkele klontjes boter
- Warm asperges en ei in het kookwater van de asperges
- Laat uitlekken en dresseer
- Nappeer met de saus en bestrooi met de julienne van zestes en de kervelpluksels.

### Tip

- Ook heerlijk met zalmcarpaccio

## Scampi met asperges en Serranoham

voor

### Ingrediënten (4 pers)

- 4 nieuwe aardappels van gelijke grootte
- 4 witte asperges
- 12 reuzenscampi (diepvries, zak à 500 gr)
- 2 limoenen
- 8 eetlepels olijfolie
- 1 sjalot (fijngesneden)
- ½ eetlepel mayonaise
- ½ eetlepel zure room
- ½ eetlepel piccalilly
- ½ eetlepel mosterd
- 4 eetlepels verse groene pesto
- 2 sneetjes zuurdesembrood
- 12 slablaadjes of kleine spinazieblaadjes
- 4 plakken serranoham (in reepjes)



### Bereiding

- Aardappels in de schil in ± 20 minuten gaar koken
- Asperges goed schillen, houtachtige uiteinden eraf snijden
- Asperges in ± 5 minuten gaar koken in gezouten water
- In vergiet laten uitlekken
- Intussen scampi ontdooien, pellen, aan rugzijde insnijden en darmkanaal (zwart streepje) verwijderen
- Scampi droogdeppen en met zout en peper bestrooien
- Gare asperges en aardappels in vergiet laten uitlekken
- Limoen raspen (1 theelepels), limoenen uitpersen
- In kom dressing kloppen van helft van limoensap, 4 eetlepels olie, peper en zout
- Asperges in dressing leggen
- Aardappels pellen en er 16 gelijkmatige plakjes van snijden
- Met steekvormpje 16 rondjes uit aardappelplakjes steken
- Saus maken van sjalot, mayonaise, room, piccalilly, limoenrasp en rest van limoensap, mosterd, 3 eetlepels olie, peper en zout
- Aardappelrondjes voorzichtig door saus mengen
- Brood licht roosteren in broodrooster, 4 rechthoeken van 12 x 4 cm uit sneetjes snijden
- In koekenpan met antiaanbaklaag 1 eetlepel olie verhitten en scampi op matig vuur in 5 minuten gaar bakken, halverwege keren
- Op elke scampi wat pesto scheppen
- Aardappelplakjes tegen elkaar op vier borden leggen
- Achtereenvolgens beleggen met scampi, slablaadjes, zuurdesemtoast en Serranoham
- Asperges uit dressing nemen en elk in 5 stukjes van oplopende grootte snijden
- Borden garneren (zie foto) met aspergeplakjes, overgebleven dressing en pesto

### Wijntip

- Viré Classé Wijncategorie 2

## Asperges met witte wijnsaus

hoofd

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 kilo witte asperges
- 300 gr groene tagliatelle (pasta)
- 1 schaaltje kipfilet (± 400 gr)
- 50 gr boter of margarine
- ½ zakje verse peterselie (à 30 gr)
- 1 zakje aspergesaus (40 gr)
- 100 ml witte wijn



### Bereiding

- In aspergepan of hoge pan water koken
- Houtachtige uiteinden van asperges snijden
- Asperges dun schillen, vanaf vlak onder de kop
- Asperges in ± 15 minuten gaar koken
- Tagliatelle koken volgens gebruiksaanwijzing
- In koekenpan helft van boter verhitten
- Kip bestrooien met zout en peper en in ± 10 minuten bruin en gaar bakken
- Peterselie fijn knippen
- Saus bereiden met rest van boter, wijn en 150 ml water
- Peterselie door saus roeren
- Asperges serveren met kip, tagliatelle en saus.

### Wijntip

- Beamonte Navarra Blanco Wijncategorie 2

## Gestoofde aardbeien

### Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr aardbeien
- 20 gr Président boter
- 2 eetlepels Meli honing
- 1 dl sinaasappellikeur
- 4 eetlepels water
- 1 eetlepel suiker
- slagroom



### Bereiding

- Was de aardbeien en verwijder de kroontjes
- Verwarm de boter, honing, likeur, het water en de suiker
- Stoof de aardbeien hierin in 8 minuten gaar en schep ze meteen in glazen coupes
- Spuit er wat slagroom op en versier eventueel met munt eb sinaasappelsliertjes

### Tip

- Voor de liefhebbers een bolletje vanilleroomijs bijvoegen